

Sandwichs glacés

Préparation: env. 30 min
Congélation: env. 5 heures
Pour env. 4½ dl par glace

250 g de mûres
250 g de framboises

2 jaunes d'œuf frais
1 c. à soupe de sucre

100 g de mascarpone
2 dl de lait

1 dl de crème, fouettée

env. 16 bricelets plats (p. ex. gaufres
croustillantes complètes)

réduire séparément en purée, mettre dans
deux terrines en inox

travailler au fouet ou au batteur électrique
jusqu'à ce que le mélange blanchisse

incorporer, ajouter une moitié de la masse
à chacune des purées, bien mélanger

incorporer délicatement avec une spatule
en caoutchouc, à raison de moitié par
terrine. Couvrir et congeler env. 4 heures
en brassant 2 ou 3 fois. Laisser ramollir un
peu les glaces

répartir la glace aux mûres sur 4 bricelets,
recouvrir d'un autre bricelet, presser légè-
rement, égaliser le bord avec une spatule,
remettre à congeler env. 1 heure. Procéder
de même avec la glace aux framboises

Suggestion

Remplacer les mûres et les framboises par 500 g de fraises, par exemple.

Préparation à l'avance: préparer la glace aux mûres et celle aux framboises
env. 1 mois à l'avance. Conserver à couvert au congélateur. Laisser ramollir
la glace et préparer les sandwichs glacés 1 demi-jour à l'avance, remettre à
congeler à couvert.

Par personne: lipides 29 g, protéines 9 g, hydrates de carbones 26 g, 1694kJ (405 kcal)



Idée de présentation: former
des boules de glace bicolores,
servir avec des bricelets.